


ORIZHON

À la carte

Pour commencer


Pressé d'aile de raie, raita et rubans de concombre pickles - 14€

Tataki de bœuf, vinaigrette soja-gingembre, shizo vert -13€

 Aubergine confite, fromage de brebis de Beuzec, origan frais et noisettes- 13€

Le principal

Poitrine de porc bio confite, brocoli rôti, oignon grillé, jus corsé au miso d'orge - 24€

 Cromesqui de riz au comté, légumes estivaux, émulsion à la ciboulette. - 20€

Lieu jaune, fenouil grillé, boulgour aux amandes et citron confit, écume de jus de moules - 25€

Sardines grillées, courgettes et tomates cerises blé ancien, vinaigrette à la bonite fumée - 22€

UNE CRÈME DE POMME DE TERRE ACCOMPAGNE TOUS NOS PLATS.

La touche finale

Sélection de quatre fromages accompagnée de sa compotée - 10 €

Rhubarbe confite, yaourt grec d'Esquibien, sorbet menthe verte, feuille de meringue - 10 €

Gavotte au cacao, crème légère au sarrasin, sauce chocolat et glace au blé noir - 10 €

Abricots rôtis, crèmeux au caramel, sarriette et sorbet à l'abricot - 10 €